

# F

für Ihr leibliches Wohl sorgt unser Küchenchef Christian Rindfleisch mit seinem Team. Es erwarten Sie außergewöhnliche Gaumenfreuden.

Kochen nach den Jahreszeiten und die Verwendung regionaler Produkte ist hier selbstverständlich.

Darauf abgestimmt präsentiert Ihnen der Weinkeller eine umfassende Auswahl von den besten Anbaugebieten Europas. Zu besonderen Anlässen werden Sie in der Wein-Raritätenkarte ausgefallene Köstlichkeiten finden.

Gerichte aus der speziellen Mittagskarte können Sie von Montag bis Sonnabend von 12 - 14.30 Uhr genießen.

Für ein herrliches Frühstück steht für Sie ein exklusives Brunch-Büffet jeden Sonntag von 10 - 15 Uhr bereit.





•



•



- [Menus](#)

## Speisekarten

Plat du jour

### Vorspeise

Gemischter Salat RÖPERHOF	€ 10,-
mit gebratenen Riesengarnelen	€ 15,-
Geschäumte Entenleber im Knuspercannelloni, Apfelchutney und Feldsalat	€ 14,-
Gebackene Praline vom Bachenbrucher	€ 14,-
Ziegenfrischkäse im Brotmantel mit Kakao, Traubensalat, Aprikosenpüree und Rucola	
Geschäumtes Süppchen vom Bärlauch mit Kartoffeln und pochiertem Wachtelei	€ 11,-

### Hauptgericht

Gebratenes Doradenfilet mit Gemüsepapillotte, krossen La Ratte Kartoffeln und Tomatensud	€ 24,-
Gegrilltes Medaillon vom schottischen Lachs mit Risotto, grünem Spargel, Rhabarber und Krustentierschaum	€ 26,-
Entrecôte mit gebackener Süßkartoffel im Kürbismantel, Pak Choi und Trüffel-Estragonmayonnaise	€ 32,-
Rosa gebratenes Lammcarré mit geschmorter Aubergine, Polentastrudel und Quatre -Epicesjus	€ 30,-

### Dessert

Schokoladenküchlein mit Baiser und zweierlei von	€ 11,-
--	--------

der Himbeere

Crème brûlée von weißer Schokolade mit Rhabarber € 11,-  
und Buttermilcheis

Rohmilchkäseauswahl vom Flottbeker Wochenmarkt € 12,50  
mit hausgemachtem Früchtebrot und Orangensenf

### **Ab 15 Uhr Kaffee & hausgemachter Kuchen**

Unsere Speisekarten ändern sich laufend und werden hier zweimal wöchentlich aktualisiert.  
Sollte dies einmal nicht geschehen sein, erfragen Sie bitte die tagesaktuelle Karte telefonisch:  
040/ 8811 200. Vielen Dank!

Abendkarte

### **Vorspeise**

Gemischter Salat RÖPERHOF	€ 10,-
-mit gebratenen Riesengarnelen	€ 15,-
Geschäumte Entenleber im Knuspercannelloni, Apfelchutney und Feldsalat	€ 14,-
Pochierte Hechtrocken mit Gemüsestreifen, Kaviar, beurre blanc und Kräutersalat	€ 13,-
Gebackene Praline vom Bachenbrucher	€ 14,-
Ziegenfrischkäse im Brotmantel mit Kakao, Traubensalat, Aprikosenpüree und Rucola	
Geschäumtes Süppchen vom Bärlauch mit Kartoffeln und pochiertem Wachtelei	€ 11,-

### **Hauptgericht**

Gebratenes Doradenfilet mit Gemüsepapilote, krossen La Ratte Kartoffeln und Tomatensud	€ 24,-
Gegrilltes Medaillon vom schottischen Lachs mit Risotto, grünem Spargel, Rhabarber und Krustentierschaum	€ 26,-
Rosa gebratenes Lammcarré mit geschmorter	€ 30,-

Aubergine,  
Polentastrudel und Quatre -Epicesjus  
Entrecôte mit gebackener Süßkartoffel im € 32,-  
Kürbiskernmantel,  
Pak Choi und Trüffel-Estragonmayonnaise

## Dessert

Schokoladenküchlein mit Baiser und Zweierlei von € 11,-  
der Himbeere  
Tarte Tatin von der Grapefruit € 10,50  
Crème brûlée von weißer Schokolade mit Rhabarber € 11,-  
und Buttermilcheis  
Rohmilchkäse Auswahl vom Flottbeker € 12,50  
Wochenmarkt mit hausgemachtem Früchtebrot und  
Orangensenf

Spargelkarte

## Spargelkarte

Chartreuse vom Heidespargel € 16,-  
mit Hummer, Safranmayonnaise, pommes gaufrettes  
und Pink Grapefruit  
Spargelcrèmesuppe mit gebackener Praline vom € 12,-  
konfierten Schweinebauch  
Pfund Heidespargel 24,50  
  
mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter und Sauce  
Hollandaise  
- mit Holsteiner Katenschinken € 28,50  
- mit Wiener Schnitzel € 34,-  
- mit Entrecôte € 38,-  
- mit gegrilltem Lachsfilet € 32,-

## Weinempfehlung

Sommer Cocktail "Lillet Vive" Französischer Likörwein auf Eis mit Gartengurke, Tonic Water, Blanc de Blanc, Erdbeeren und frischer Minze	Glas € 9,50
Crémant d'Alsace Rosé, Grand C, Méthode Traditionelle, Brut	€ 62,-/Glas 11,-
2016 Silvaner QbA trocken, Sommeracher Katzenkopf, Franken	€ 35,-/Glas 9,-
2015 Grauer Burgunder Weingut Korrell Johanneshof, Bad Kreuznach- Bosenheim	€ 35,-/Glas 9,-
2015 Mount Nelson Sauvignon Blanc, Lodovico Antinori, Marlborough, Neuseeland	€ 35,-/Glas 9,50
2015 Phaia "Drecksau", Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Merlot, Dunkelfelder, VillaWolf, Wachenheim, Pfalz	€ 38,-/Glas 10,-
2015 Le Volte IGT Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri, -Doppelmagnum-	€ 224,-/Glas 16,-

Wir akzeptieren keine EC und/oder Kreditkarten